CITTÀ DI VENARIA REALE

PROVINCIA DI TORINO

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

Determinazione N. 581 del 19 luglio 2018

OGGETTO: PROCEDURA APERTA IN AMBITO UE, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO – A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER ANNI TRE – COMUNE DI RIVALTA DI TORINO – CIG. 74211796A4. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.

IL RESPONSABILE DELLA CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

- Premesso che:

  - con deliberazione del Consiglio Comunale n. 38 del 26/10/2015 veniva costituita a mezzo di convenzione ai sensi dell'art. 30 del D.lgs. 267/2000 e s. m. i., la Centrale Unica di Committenza per l'acquisizione di lavori, servizi e forniture tra i Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino ed approvato lo schema di convenzione;
  - con deliberazione della Giunta Comunale n. 55 del 03/12/2015 veniva costituita l'unità organizzativa della citata Centrale Unica di Committenza tra i Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino ed approvata la dotazione organica.

- Richiamati:

  - il Decreto Sindacale n. 7 del 16/02/2018, con cui è stato confermato l'incarico dirigenziale per la direzione del Settore Urbanistica ed Edilizia privata all'arch. Claudio DELPONTE;
  - la Deliberazione della Giunta Comunale n. 53 del 08/03/2018 avente ad oggetto la modifica dell'assetto organizzativo dei "Settori" dell'Ente da cui si evince che all'arch. Claudio DELPONTE è stata attribuita la dirigenza del Servizio CUC, Contratti e Acquisti;

- Dato atto che:

  - con determinazione n. 183 del 20/03/2018 del Dirigente del Settore Affari Generali, Legali e Servizi alla Persona del Comune di Rivalta veniva indetta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016, procedura aperta per l'affidamento in gestione della "Preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido – a ridotto impatto ambientale, per anni tre – CIG. 74211796A4", per un importo complessivo, IVA esclusa, pari ad Euro 3.650.280,00 di cui per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso €. 18.251,40;
  - con determinazione n. 301 del 16/04/2018 della Centrale Unica di Committenza del Comune di Venaria Reale (TO) e Rivalta di Torino veniva dato avvio alla procedura di gara e veniva affidato il servizio di pubblicazione dell'avviso di gara sulla GUUE, sulla GURI nonchè su quotidiani diversi;

- secondo quanto prescritto nella documentazione di gara, le offerte dovevano pervenire, pena l'esclusione, entro le ore 12:00 del giorno 23/05/2018, presso l'Ufficio Protocollo Generale del Comune di Venaria Reale;
- entro la predetta data, sono pervenute all'Ufficio Protocollo Generale della Città di Venaria Reale n. 2 offerte;
- con determinazione n. 397 del 24/05/2018 del Responsabile della Centrale Unica di Committenza del Comune di Venaria Reale (TO) e Rivalta di Torino sono stati nominati il Seggio di Gara e la Commissione giudicatrice;

- Dare atto che:

- il Seggio di Gara si è riunito in seduta pubblica in data 24/05/2018 per la fase di apertura dei pieghi ed esame della documentazione amministrativa finalizzata all'ammissione alla gara;
- la Commissione giudicatrice si è riunita, come da mandato avuto, nelle sedute riservate del 24/05/2018, 31/05/2018, 04/06/2018, 07/06/2018, 19/06/2018 e 10/07/2018, come risultante dai verbali allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
- sempre in data 10/07/2018, la Commissione giudicatrice si è riunita, in seduta pubblica, per dare lettura delle risultanze inerenti la valutazione di congruità dell'offerta.

- Visto, pertanto, il verbale di gara del 19/06/2018 col quale si perveniva alla formulazione della seguente graduatoria:

	Concorrente	Punteggio offerta tecnica	Punteggio offerta economica	Punteggio TOTALE
1	CAMST Soc. Coop. a r.l.	**75,05**	**20,00**	**95,05**
2	EUTOURIST NEW s.r.l.	**57,45**	**11,61**	**69,06**

- Dato atto, quindi, che l'offerta economicamente più vantaggiosa risultava essere quella presentata dalla **Società CAMST Soc. Coop. a r.l., con sede legale in Via Tosarelli n. 318 – Frazione Villanova – CAP 40055 - Castenaso (BO), P.IVA 00501611206**, che ha ottenuto il maggior punteggio totale pari a **95,05** e ha offerto un ribasso d'asta dell' **11,69%;**

- Ritenuto, pertanto, di approvare i verbali di gara sopra richiamati e di procedere contestualmente alla proposta di aggiudicazione in favore della **Società CAMST Soc. Coop. a r.l.**, con sede legale in Via Tosarelli n. 318 – Frazione Villanova – CAP 40055 - Castenaso (BO), P.IVA 00501611206, che ha ottenuto il maggior punteggio totale **pari a 95,05** e ha offerto un ribasso d'asta dell' **11,69%;**

- Rilevato che, ai sensi dell'art. 97, comma 3, del D.lgs. 50/2016, "quando il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa la congruità delle offerte è valutata sulle offerte che presentano sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, **entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara**";

- Considerato che, sempre nel verbale di gara del 19/06/2018, verificato che l'offerta presentata dalla **Società CAMST Soc. Coop. a r.l.** – 1^ classificata, risultava anomala ai sensi del suddetto art. 97, il Presidente della Commissione disponeva l'avvio del sub-procedimento di verifica in capo al predetto operatore economico e disponeva la sospensione della proposta di aggiudicazione fino alla conclusione delle operazioni di verifica;

- Richiamato, quindi, il verbale della seduta del 10/07/2018 inerente la verifica dell'anomalia di cui sopra, con il quale la Commissione giudicatrice procedeva ad una approfondita lettura ed analisi della documentazione trasmessa in data 05/07/2018, prot. n. 20006, dalla Società CAMST Soc. Coop. a r.l. - oggetto di verifica;

- Preso atto che, dopo l'attento lavoro di valutazione, considerando le circostanze del caso specifico, il RUP e la Commissione giudicatrice ritenevano l'offerta in esame congrua, stante la documentazione presentata a suo corredo e rimandavano la lettura di tali risultanze in seduta pubblica, da tenersi sempre in data 10/07/2018 alle ore 14:00;

- Dato atto, quindi, che la Commissione, per quanto sopra esposto, nella seduta del 10/07/2018 – ore 14:00: dava lettura delle risultanze inerenti la verifica dell'anomalia, dichiarava congrua l'offerta presentata dalla Società oggetto di verifica e aggiudicava provvisoriamente la procedura aperta per l'affidamento in gestione della "Preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido – a ridotto impatto ambientale, per anni tre – CIG. 74211796A4", in favore della **Società CAMST Soc. Coop. a r.l., con sede legale in Via Tosarelli n. 318 – Frazione Villanova – CAP 40055 - Castenaso (BO), P.IVA 00501611206**, che ha ottenuto il maggior punteggio totale pari a **95,05** e ha offerto un ribasso d'asta dell' **11,69%;** fatte salve le determinazioni in merito all'esito della verifica dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016;

- Dato atto che l'importo di aggiudicazione, in applicazione del ribasso offerto dalla su richiamata Società, risulta essere pari ad €. **3.225.695,86** (diconsi Euro tremilioniduecentoventicinquemilaseicentonovantacinque/86), così determinato:

- Importo complessivo dell'appalto	€ 3.650.280,00
- A dedurre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 18.251,40
- Importo soggetto a ribasso d'asta	€ 3.632.028,60
- A dedurre il ribasso d'asta del **11,69 %**	€ 424.584,14
- Restano	**€ 3.207.444,46**
- A cui si aggiunge il costo della sicurezza	€ 18.251,40
- Importo contrattuale (I.V.A. Esclusa)	**€ 3.225.695,86**

- Considerato che le operazioni di gara si sono svolte nel rispetto della normativa vigente in materia e sono pertanto regolari;

- Visti:

il D.lgs. 267/2000 e s.m. i.

il D.lgs. 50/2016 e s.m. i. – Codice dei Contratti Pubblici;

il D.P.R. 207/2010 (Regolamento attuativo del Codice dei Contratti Pubblici) per le parti ancora in vigore;

lo Statuto Comunale, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 6 del 15 febbraio 2000 come da ultimo modificato con deliberazione del C.C. n. 53 dell'11/05/2016;

il vigente Regolamento comunale per la Disciplina dei Contratti, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 45 del 22 aprile 2008;

il Regolamento comunale per l'esercizio del controllo interno degli atti e delle azioni amministrative approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 62/2016;

l'articolo 3 del D.L. 10 ottobre 2012, n. 174 "Disposizioni urgenti in materia di finanza e funzionamento degli enti territoriali, nonché ulteriori disposizioni in favore delle zone terremotate nel maggio 2012", così come modificato dalla legge di conversione 7 dicembre 2012, n. 213;

la convenzione rep. n. 1864 del 18/11/2015, istitutiva della Centrale Unica di Committenza;

- Atteso che l'adozione del presente provvedimento compete al Responsabile della Centrale Unica di Committenza in forza della Convenzione istitutiva nonché per effetto del Decreto Sindacale n. 7 del 16 febbraio 2018;

DETERMINA

✌ di **approvare** gli allegati verbali del Seggio e della Commissione di gara riguardanti le sedute del 24/05/2018, 31/05/2018, 04/06/2018, 07/06/2018, 19/06/2018 e 10/07/2018, relativi alla procedura aperta per l'affidamento in gestione della "Preparazione, fornitura e distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido – a ridotto impatto ambientale, per anni tre – CIG. 74211796A4";

👌 di **proporre** l'aggiudicazione relativa alla procedura aperta in oggetto, in favore della **Società CAMST Soc. Coop. a r.l., con sede legale in Via Tosarelli n. 318 – Frazione Villanova – CAP 40055 - Castenaso (BO), P.IVA 00501611206,** che ha ottenuto il maggior punteggio totale pari a **95,05** e ha offerto un ribasso d'asta dell' **11,69;**

👍 di **dare atto** che l'importo di aggiudicazione, in applicazione del ribasso offerto dalla su richiamata Società, risulta essere pari ad €. **3.225.695,86** (diconsi Euro tremilioniduecentoventicinquemilaseicentonovantacinque/86) così determinato:

- Importo complessivo dell'appalto		€ 3.650.280,00
- A dedurre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso		€ 18.251,40
- Importo soggetto a ribasso d'asta	€ 3.632.028,60	
- A dedurre il ribasso d'asta del **11,69 %**	€ 424.584,14	
- Restano		**€ 3.207.444,46**
- A cui si aggiunge il costo della sicurezza		€ 18.251,40
- Importo contrattuale (I.V.A. Esclusa)		**€ 3.225.695,86**

👎 di **dare atto** che, ai sensi dell'art. 147-bis, comma1, del Decreto Legislativo 267/2000 e s.m. e i., con la firma del presente atto il responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta ne attesta la regolarità tecnica e certifica la correttezza dell'azione amministrativa;

👈 di **precisare** che sono state e saranno osservate le disposizioni previste dall'art. 29 del D.lgs. n. 50/2016 e s.m. e i. mediante pubblicazione degli atti di gara sul sito internet del Comune di Venaria Reale www.comune.venariareale.to.it nell'apposita sezione "Amministrazione trasparente" – Centrale Unica di Committenza – bandi di gara;

👉 di **dare atto** che l'esito della presente procedura aperta, ad avvenuta aggiudicazione definitiva ed efficace, sarà soggetto alle pubblicazioni di cui agli artt. 72, 73 e 98 del D.lgs. 50/2016 e s.m. e i. secondo gli indirizzi generali emanati dal Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti con proprio decreto del 2/12/2016; di **trasmettere** copia del presente provvedimento al Comune di Rivalta di Torino per l'adozione degli atti conseguenti.

Venaria Reale, lì 19 luglio 2018

IL RESPONSABILE
DELPONTE CLAUDIO / ArubaPEC S.p.A.

FILE FIRMATO DIGITALMENTE IN ORIGINALE

CITTÀ DI VENARIA REALE

PROVINCIA DI TORINO

SETTORE RISORSE ECONOMICHE E FINANZIARIE

VISTO DI REGOLARITÀ CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA

*relativamente alla determinazione n° **581** del 19/07/2018**,** avente per oggetto:*

PROCEDURA APERTA IN AMBITO UE, AI SENSI DELL'ART. 60 DEL D.LGS. 50/2016, PER L'AFFIDAMENTO IN GESTIONE DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO – A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER ANNI TRE – COMUNE DI RIVALTA DI TORINO – CIG. 74211796A4. APPROVAZIONE VERBALI DI GARA E PROPOSTA DI AGGIUDICAZIONE.

Si attesta quanto segue:

NON COMPORTANDO IMPEGNI DI SPESA OD ACCERTAMENTI DI ENTRATA NULLA SI RILEVA IN MERITO.

*Data **24/07/2018***

Il Responsabile del Servizio Risorse Economiche e Finanziarie
ROBALDO GERARDO / ArubaPEC S.p.A.

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – CIG 74211796A4

3° VERBALE
DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

TERZA FASE – VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

L'anno DUEMILADICIOTTO il giorno QUATTRO del mese di GIUGNO alle ore 14,45 presso la sala riunioni del palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino, con sede in Via Balma n. 5, si è riunita, per rendere la presente relazione come da mandato avuto, la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte della procedura aperta per l'affidamento in gestione dell'"*appalto della preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale*".
La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino n. 397 del 24/05/2018, è così composta:

Presidente: dott.ssa Mara Miretti – Dirigente del Settore Affari generali, legali e servizi alla persona del Comune di Rivalta di Torino;
Componenti: sig.ra Anna Del Viscovo – PO Responsabile Servizi Culturali del Comune di Rivalta di Torino
dott. Tonino Salerno – Dirigente del Settore Finanziario del Comune di Rivalta di Torino;

dotati di adeguata esperienza e professionalità tecnica nello specifico settore oggetto della gara;
Segretario verbalizzante: dott.ssa Marianna Malengo – PO Responsabile Servizi alla Persona del Comune di Rivalta di Torino.

La Commissione di gara procede, in seduta riservata, all'esame delle offerte tecniche secondo l'ordine cronologico di arrivo al protocollo della Città di Venaria Reale, offerte le cui buste sono state conservate secondo le modalità ex art. 19 del Disciplinare di gara, all'interno di un armadio, provvisto di idonea serratura, sito nell'ufficio del Presidente di gara presso il palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino.

Prima di iniziare la lettura del progetto la Commissione di gara ribadisce i criteri da adottare per l'attribuzione dei punteggi:

- punteggi discrezionali: i punteggi saranno attribuiti secondo i dettami del punto 18.2 "*Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara, che qui si riporta:

"A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base della seguente griglia di valori:

Giudizio	*Criterio motivazionale*	*Coefficiente*
OTTIMO	*Contenuto dell'offerta ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento richiesto*	*1,00*
DISTINTO	*Contenuto dell'offerta strutturato che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti*	*0,80*
BUONO	*Contenuto dell'offerta adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti*	*0,60*
SUFFICIENTE	*Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato*	*0,40*
SCARSO	*Contenuto dell'offerta mediocre e non sufficientemente sviluppato*	*0,20*
INSUFFICIENTE	*Contenuto dell'offerta carente, generico ed inadeguato*	*0,00*

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare."

- punteggi tabellari: i punteggi saranno attribuiti secondo i dettami del punto 18.2 "*Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara, che qui si riporta nella parte di interesse:
  "*Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.*"

- punteggi quantitativi: sono attribuibili solamente nel momento in cui siano stati letti i progetti di entrambe le ditte concorrenti, in quanto basati su formule.

Pertanto i punteggi discrezionali e quelli tabellari saranno attribuiti alla fine della lettura dei singoli progetti, mentre quelli quantitativi potranno essere attribuiti solamente previa comparazione dei progetti.

Il Presidente di gara procede pertanto alla lettura del progetto tecnico presentato dalla CAMST soc. coop. a r.l.

Il progetto risulta essere nel suo complesso dettagliato; è stata data rilevanza ad alcuni aspetti, meno ad altri.
Il progetto redatto risponde agli obiettivi indicati, anche se la descrizione delle modalità attraverso le quali si intende organizzare il servizio avrebbe potuto essere più puntuale.
Si ritiene che parte della descrizione del progetto di recupero delle eccedenze alimentari possa afferire alle modalità generali per l'organizzazione del servizio più che al progetto di cui al punto 2.2. della tabella di cui all'art. 18 del Disciplinare di gara.
La descrizione del piano di lavoro per la sanificazione è risultata ben strutturata e rispondente alle richieste.
I progetti di recupero di eccedenze alimentari sono risultati interessanti nella teoria, ma manca un riscontro oggettivo per quanto concerne la loro realizzazione, in quanto viene sviluppata la riduzione degli sprechi anziché il recupero dei beni: ad esempio il recupero "generico" dei prodotti prossimi alla scadenza negli Asili Nido non trova un raffronto con una effettiva calendarizzazione dello stesso.
Per quanto concerne le modalità attraverso cui si intende monitorare l'andamento del servizio quanto descritto è risultato ben sviluppato, anche se, pur essendo illustrato un sistema "originale", mancano gli indicatori del sistema di valutazione.

La descrizione delle strategie per il contenimento del turn over del personale risulta illustrata in maniera buona, ma non ottimale; non si parla delle strategie di fidelizzazione del personale, ma la bontà dell'esposizione è data dalla presenza di una "squadra jolly" per le sostituzioni in emergenza.

I punteggi discrezionali, da riparametrare, attribuiti alla CAMST coop. soc. a r.l. sono pertanto i seguenti:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	COEFFICIENTE ATTRIBUITO
1	Completezza, comprensibilità, coerenza interna ed esterna	1.1	Rispondenza del progetto agli obiettivi indicati, all'articolazione richiesta ed agli elementi essenziali prescritti.	4	1
		1.2	Modalità attraverso cui si intende organizzare il servizio nel suo complesso, tenendo conto delle articolazioni dalle quali è costituito, con esplicitazione delle soluzioni gestionali.	6	0,60
2	Analisi della proposta progettuale secondo i seguenti sub-elementi	2.1	Piano di lavoro inerente la sanificazione dei locali e delle attrezzature, con indicazione dei protocolli, delle metodologie, degli strumenti e dei prodotti chimici impiegati.	4	1
		2.2	Progetti recupero eccedenze alimentari. Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta, valorizzando soluzioni che prevedono tra i beneficiari cittadini bisognosi	4	0,80
		2.3	Esplicitazione delle modalità attraverso cui si intende monitorare l'andamento del servizio compresa la definizione di un articolato sistema di indicatori di valutazione ed illustrazione delle modalità per il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	4	0,80
4	Livello di qualità della organizzazione e del personale impiegato	4.5	Strategie per il contenimento del turn over del personale	2	1

Per quanto concerne i punteggi tabellari, le risultanze per la CAMST coop. soc. a r.l. sono i seguenti:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI T MAX	PROPOSTE CAMST	T
3	Attività, azioni o proposte ad implementazione del servizio ed a totale carico dell'offerente coerenti con gli obiettivi delineati	3.6	Somministrazione di banane del mercato equo solidale almeno una volta al mese.	2	Somministrazione settimanale	2
		3.8	Introduzione di una percentuale pari al 20% di prodotti ittici da pesca sostenibile.	2	SI'	2
4	Livello di qualità dell'organizzazione e del personale impiegato	4.1	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005:2008 rintracciabilità dei prodotti agroalimentari	2	SI' UNI EN ISO 22005:2008	2
		4.2	Possesso della certificazione UNI ISO 50001:2011 sistemi di gestione dell'energia	2	SI' UNI ISO 50001:2011	2
		4.3	Possesso della certificazione OSHAS 18001	2	SI' OSHAS 18001	2

		4.4	Disponibilità di un secondo centro di cottura di emergenza in grado di soddisfare tutti i servizi richiesti entro una distanza di 40 km dal palazzo comunale	2	SI'	2
		4.6	Esperienza della ditta nella gestione di servizi di ristorazione scolastica, **diversi da quelli dichiarati per assolvere al previsto requisito di ammissione**: Periodo: 5 anni: 01.01.2013 – 31.12.2017. **1 punto per ogni annualità;** **0,25 punti per tre mesi, frazione minima ammessa;** (da documentare mediante dichiarazioni, rese in originale, della committenza sia pubblica che privata. In caso di attività svolte in regime di impresa presso le proprie sedi, dichiarazione resa dal legale rappresentante).	5	SI'	5
		4.7	Formazione del personale interno inerenti l'oggetto dell'affidamento dell'incarico Periodo: 5 anni: 01.01.2013 – 31.12.2017. **0,25 punti** per ogni attività formativa, della durata minima di una giornata lavorativa (6 ore) da documentare come segue: a) copia conforme di attestati di partecipazione a formazioni gestite da terzi o dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante; b) dichiarazione del legale rappresentante circa le formazioni organizzate all'interno della struttura; (in entrambi i casi, dovranno essere esplicitati: soggetto erogatore, oggetto della formazione, durata, personale partecipante).	5	SI'	5

Alle ore 17,20 il Presidente dichiara conclusi i lavori e scioglie la seduta, disponendo che le buste contenenti le offerte tecniche vengano nuovamente riposte nell'armadio sito nell'ufficio del Presidente di gara presso il palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino, armadio provvisto di idonea serratura, ove debbono essere conservate secondo i dettami dell'art. 19 del Disciplinare di gara.

Di quanto precede è redatto il presente verbale

Letto, firmato e sottoscritto digitalmente

I componenti del Seggio di gara
dott. ssa Mara Miretti - Presidente
sig.ra Anna Del Viscovo - Componente
dott. Tonino Salerno - Componente

d.ssa Marianna Malengo- Segretario verbalizzante

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – CIG 74211796A4

4° VERBALE
DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

TERZA FASE – VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

L'anno DUEMILADICIOTTO il giorno SETTE del mese di GIUGNO alle ore 14,30 presso la sala riunioni del palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino, con sede in Via Balma n. 5, si è riunita, per rendere la presente relazione come da mandato avuto, la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte della procedura aperta per l'affidamento in gestione dell'"*appalto della preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale*".
La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino n. 397 del 24/05/2018, è così composta:

Presidente: dott.ssa Mara Miretti – Dirigente del Settore Affari generali, legali e servizi alla persona del Comune di Rivalta di Torino;
Componenti: sig.ra Anna Del Viscovo – PO Responsabile Servizi Culturali del Comune di Rivalta di Torino
dott. Tonino Salerno – Dirigente del Settore Finanziario del Comune di Rivalta di Torino;

dotati di adeguata esperienza e professionalità tecnica nello specifico settore oggetto della gara;
Segretario verbalizzante: dott.ssa Marianna Malengo – PO Responsabile Servizi alla Persona del Comune di Rivalta di Torino.

La Commissione di gara procede, in seduta riservata, all'esame e alla comparazione delle offerte tecniche secondo l'ordine cronologico di arrivo al protocollo della Città di Venaria Reale, offerte le cui buste sono state conservate secondo le modalità ex art. 19 del Disciplinare di gara, all'interno di un armadio, provvisto di idonea serratura, sito nell'ufficio del Presidente di gara presso il palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino.

Prima di iniziare la lettura del progetto la Commissione di gara ribadisce i criteri da adottare per l'attribuzione dei punteggi:

- punteggi discrezionali: i punteggi saranno attribuiti secondo i dettami del punto 18.2 "*Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara, che qui si riporta:

"A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base della seguente griglia di valori:

Giudizio	*Criterio motivazionale*	*Coefficiente*
OTTIMO	*Contenuto dell'offerta ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento richiesto*	*1,00*
DISTINTO	*Contenuto dell'offerta strutturato che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti*	*0,80*
BUONO	*Contenuto dell'offerta adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti*	*0,60*
SUFFICIENTE	*Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato*	*0,40*
SCARSO	*Contenuto dell'offerta mediocre e non sufficientemente sviluppato*	*0,20*
INSUFFICIENTE	*Contenuto dell'offerta carente, generico ed inadeguato*	*0,00*

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare."

- punteggi tabellari: i punteggi sono stati attribuiti secondo i dettami del punto 18.2 "*Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara, che qui si riporta nella parte di interesse:
  "*Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.*"

- punteggi quantitativi: sono attribuibili solamente nel momento in cui siano stati letti i progetti di entrambe le ditte concorrenti, in quanto basati su formule.

Pertanto i punteggi quantitativi e quelli discrezionali riparametrati verranno attribuiti previa comparazione dei progetti.

Il Presidente di gara procede pertanto alla ri-lettura del progetto tecnico presentato dalla Eutourist New s.r.l. e dalla CAMST soc. coop. a r.l., al fine di poter completare la tabella per l'attribuzione dei punteggi quantitativi, della quale si riportano le risultanze:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI Q MAX	**EUTOURIST**	Q	**CAMST**	Q
	Attività, azioni o proposte ad implementazione del servizio ed a totale carico dell'offerente coerenti con gli obiettivi delineati	3.1	Organizzazione del servizio di distribuzione pasti e riassetto dei refettori tenendo conto del numero dei pasti da distribuire, della complessità dei menù e dei turni di somministrazione nei vari refettori. Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero complessivo di ore settimanali, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: punti attribuiti = punti max X ore settima offerte dal concorrente numero max ore settimana offerte L'elenco del personale impiegato e le relative ore settimanali,	4	Ci sono **39** assistenti al servizio mensa, per un totale di **498,5 ore settimanali**	3,72	Ci sono **43** assistenti al servizio mensa per 112,5 ore e per un totale **di 535,5 ore settimanali**	4

			distinti per ogni centro di distribuzione, devono essere indicati dettagliatamente. Per l'attribuzione del punteggio la Commissione prenderà in considerazione esclusivamente il numero di ore settimanali offerte complessivamente. Nel computo delle ore devono essere indicate esclusivamente le figure professionali operanti presso i centri di distribuzione.					
3		3.2	Interventi di installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nei refettori, dove non già installati: - Scuola primaria Gandhi; - Scuola primaria Calvino. Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero di metri quadri di dispositivi che riducono il rumore, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: punti attribuiti = punti max X n. mq offerti dal concorrente numero max mq offerti	4	- Gandhi: mq 40,95 - Calvino: mq 67,92 mq 108,87	0,71	- Gandhi: mq 240,00 - Calvino: mq 370,00 mq 610,00	4
		3.3	Valorizzazione dei prodotti tipici locali "Il paniere della Provincia di Torino" previsione di ulteriori somministrazioni rispetto a quelle previste nel capitolato, per i seguenti prodotti: grissini del Paniere, torcetto di Lanzo, mele biologiche del Piemonte. Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di somministrazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di somministrazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: p attribuiti = punti max X somministrazioni offerte dal concorrente numero max somministrazioni offerte	4	2 somministrazioni in + per tutti i prodotti in un anno, quindi: - Grissini +2 - Torcetti +2 - Mele +2 Tot 6 somministrazioni	0,23	1 somministrazione settimanale per ciascun prodotto, per cui essendo 35 le settimane, abbiamo: - Grissini 35 - Torcetti 35 - Mele 35 Tot. 35 somministrazioni, in quanto calendarizzate da settembre (inizio anno scolastico) e al 30/06	4

		3.4	Somministrazione di prodotti biologici ulteriori rispetto a quelli già indicati nel capitolato, scelti fra i seguenti: olio extra vergine d'oliva, verdure surgelate (es. fagiolini, piselli, carote……), pesto e latte. Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di somministrazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di somministrazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: p attribuiti = punti max X somministrazioni offerte dal concorrente numero max somministrazioni offerte	4	olio extravergine di oliva: sempre verdure surgelate: sempre pesto: sempre latte: sempre	4	olio extravergine di oliva: sempre verdure surgelate: sempre pesto: sempre latte: sempre	4
		3.5	Somministrazione di alimenti IGP, DOP ulteriori rispetto a quelli già indicati nel presente capitolato, scelti fra i seguenti: prosciutto crudo, bresaola. Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di somministrazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di somministrazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: p attribuiti = punti max X somministrazioni offerte dal concorrente numero max somministrazioni offerte	2	Prosciutto crudo e bresaola: Ogni volta che sono presenti nel menù	0	Prosciutto crudo e bresaola: Ogni volta che sono presenti nel menù (variato) e solo nella scuola secondaria, ossia 4 volte all'anno	2
		3.7	Attuazione di menù giornalieri diversificati per ogni ordine di scuola Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di diversificazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di diversificazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: p attribuiti = punti max X diversificazioni offerte dal concorrente numero max diversificazioni offerte	4	Menù diversificati: 3 menù giornalieri diversificati per ogni ordine di scuola: - 1 per Nido - 1 per Infanzia e Primaria - 1 per Scuola secondaria 1° grado Per un totale di 80 diversificazioni	4	Menù diversificati per ogni ordine di scuola: - 1 per Nido - 1 per Infanzia e Primaria - 1 per Scuola secondaria 1° grado Per un totale di 45 diversificazioni	2,25
		3.9	Percorsi formativi rivolti al gruppo di lavoro della durata di almeno 6 ore, condotti da esperti		Percorsi formativi così strutturati: - 14 ore		Percorsi formativi così strutturati: - 1950 ore 1° anno	

			di cui sia documentata l'esperienza nel settore della ristorazione scolastica a totale carico dell'offerente. Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero complessivo di ore annuali di formazione del personale impiegato nell'appalto, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: punti attribuiti = punti max X ore offerte dal concorrente numero max ore offerte	6	8 ore 8 ore -------- **30 ore** + 2 ore per ciascuna persona impiegata a Rivalta, per cui: - 2 ore per addetti produzione 2 ore per addetti distribuzione 2 ore per addetti trasporto -------- **6 ore** **Tot. 36 ore, di cui** - 16 ore per addetti produzione - 10 ore per addetti distribuzione - 10 ore per addetti trasporto Tot 57 addetti n. persone impiegate per Rivalta: n. ore formazione tot ore 15 add prod x 16 h = h 240 39 add distr x 10 h = h 390 3 add trasp x 10 h = h 30 **Tot h 660** annue per un totale di **1980 ore in tre anni**	3,5	725 ore 2° anno 697 ore 3° anno ---------- -- **3.372 ore in tre anni** **Tot addetti 58**	6
		3.10	Progetti di educazione alimentare ed ambientale che devono tenere conto delle prescrizioni del DM 25/4/2011 (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari). Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta anche in rapporto all'esigenza di migliorare l'informazione e favorire un approccio più consapevole e un utilizzo più soddisfacente del servizio di ristorazione scolastica. Il punteggio verrà attribuito tenendo conto delle ore di educazione alimentare/ambientale offerte per ogni anno scolastico Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero complessivo di ore, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: punti attribuiti = punti max X ore offerte dal concorrente numero max ore offerte	6	4 percorsi così divisi: 14 ore per insegnanti e genitori (7 incontri da 2 ore) 24 ore per bambini 20 ore per bambini 92 ore per bambini ---------- 150 ore su 3 anni cioè 50 ore annue	1,69	Progetto così composto: 8 ore adulti 2 ore nido 35 ore infanzia 121 ore primaria 11,5 ore secondaria ---------- 178 ore per ogni anno scolastico	6

			L'elenco delle ore di educazione alimentare/ambientale offerte deve essere dettagliatamente indicato. Per l'attribuzione del punteggio la Commissione valutata l'opportunità e la realizzabilità del progetto proposto prenderà in considerazione esclusivamente il numero di ore offerte.					

Per quanto concerne l'attribuzione dei punteggi di cui sopra si precisa quanto segue:

- punto 3.4 "Somministrazione di prodotti biologici ulteriori…": mentre la Eutourist New s.r.l. ha esplicitamente dichiarato che la somministrazione dei prodotti elencati sarebbe avvenuta "sempre", per quanto concerne la CAMST soc. coop. a r.l. la medesima frequenza viene dedotta dalla lettura della tabella inserita nel progetto a pag. 12 dello stesso;
- punto 3.5 "Somministrazione di alimenti IGP, DOP…": la Eutourist New s.r.l. ha dichiarato che la somministrazione dei prodotti elencati sarebbe avvenuta ogni qualvolta gli stessi fossero presenti nel menù: in realtà i menù allegati al capitolato non prevedono la somministrazione dei prodotti in argomento, somministrazione che può essere prevista, invece, in fase di redazione di menù diversificati previsti al punto 3.7 della tabella 18 del Disciplinare di gara. Pertanto non è stato possibile attribuire alcun punteggio alla Ditta;
- punto 3.7 "Attuazione di menù giornalieri diversificati…": la Eutourist New s.r.l. ha dichiarato che avrebbe quotidianamente operato diversificazioni sul menù: essendo 80 le settimane di "alternanza" dei menù nelle scuole se ne deduce che le diversificazioni proposte dalla Ditta sono 80. La CAMST soc. coop. a r.l. ha invece presentato dei menù diversificati "personalizzati", per cui dalla comparazione degli stessi è emerso che le diversificazioni proposte dalla stessa sono 45;
- punto 3.9 "Percorsi formativi…": la Eutourist New s.r.l. ha proposto uno schema semplice e lineare per la formulazione della proposta, mentre la CAMST soc. coop. a r.l. ha inserito una tabella, più complessa. Per poter procedere ad una comparazione delle offerte è stato necessario moltiplicare le ore di formazione per ogni tipologia di addetto previsto per l'appalto in argomento, desumendo detto numero, per quanto concerne la Eutourist New s.r.l., dalla documentazione di gara che indicava in complessivi 57 gli addetti previsti per Rivalta di Torino, mentre il numero di addetti della CAMST soc. coop. a r.l., indicato nella tabella inserita nel progetto è pari a 58.

La Commissione procede quindi alla riparametrazione dei punteggi discrezionali, secondo i dettami del punto 18.2 "*Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara di cui sopra.

I punteggi discrezionali, riparametrati, attribuiti alle concorrenti risultano pertanto i seguenti:

						EUTOURIST			CAMST	
			sub-criteri di valutazione	PUNTI ATTRIBUIBILI	MEDIA	MEDIA RIPARAMETRATA	PUNTI ATTRIBUITI	MEDIA	MEDIA RIPARAMETRATA	PUNTI ATTRIBUITI
1	Completezza, comprensibilità, coerenza interna ed esterna	1.1	Rispondenza del progetto agli obiettivi indicati, all'articolazione richiesta ed agli elementi essenziali prescritti.	4,00	1,00	1,00	4,00	1,00	1,00	4,00
		1.2	Modalità attraverso cui si intende organizzare il servizio nel suo complesso, tenendo conto delle articolazioni dalle quali è costituito, con esplicitazione delle soluzioni gestionali.	6,00	1,00	1,00	6,00	0,60	0,60	3,60
2	Analisi della proposta progettuale secondo i seguenti sub-elementi	2.1	Piano di lavoro inerente la sanificazione dei locali e delle attrezzature, con indicazione dei protocolli, delle metodologie, degli strumenti e dei prodotti chimici impiegati.	4,00	1,00	1,00	4,00	1,00	1,00	4,00
		2.2	Progetti recupero eccedenze alimentari. Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta, valorizzando soluzioni che prevedono tra i beneficiari cittadini bisognosi	4,00	1,00	1,00	4,00	0,80	0,80	3,20
		2.3	Esplicitazione delle modalità attraverso cui si intende monitorare l'andamento del servizio compresa la definizione di un articolato sistema di indicatori di valutazione ed illustrazione delle modalità per il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	4,00	0,20	0,20	0,80	0,80	1,00	4,00
4	Livello di qualità della organizzazione e del personale impiegato	4.5	Strategie per il contenimento del turn over del personale	2,00	0,40	0,40	0,80	1,00	1,00	2,00
			TOTALE GENERALE				**19,60**			**20,80**

La Commissione procede infine alla redazione della tabella definitiva dei punteggi attribuiti, che di seguito si riporta:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	EUTOURIST			CAMST		
								D	Q	T	D	Q	T
1	Completezza, comprensibilità, coerenza interna ed esterna	10	1.1	Rispondenza del progetto agli obiettivi indicati, all'articolazione richiesta ed agli elementi essenziali prescritti.	4			4			4		
			1.2	Modalità attraverso cui si intende organizzare il servizio nel suo complesso, tenendo conto delle articolazioni dalle quali è costituito, con esplicitazione delle soluzioni gestionali.	6			6			3,60		
2	Analisi della proposta progettuale secondo i seguenti sub-elementi	12	2.1	Piano di lavoro inerente la sanificazione dei locali e delle attrezzature, con indicazione dei protocolli, delle metodologie, degli strumenti e dei prodotti chimici impiegati.	4			4			4		
			2.2	Progetti recupero eccedenze alimentari. Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta, valorizzando soluzioni che prevedono tra i beneficiari cittadini bisognosi	4			4			3,20		
			2.3	Esplicitazione delle modalità attraverso cui si intende monitorare l'andamento del servizio compresa la definizione di un articolato sistema di indicatori di valutazione ed illustrazione delle modalità per il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	4			0,80			4		
			3.1	Organizzazione del servizio di distribuzione pasti e riassetto dei refettori tenendo conto del numero dei pasti da distribuire, della complessità dei menù e dei turni di somministrazione nei vari refettori. Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero complessivo di ore settimanali, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: punti attribuiti = punti max X ore settima offerte dal concorrente numero max ore settimana offerte L'elenco del personale impiegato e le relative ore settimanali, distinti per ogni centro di distribuzione, devono essere indicati dettagliatamente. Per l'attribuzione del punteggio la Commissione prenderà in considerazione esclusivamente il numero di ore settimanali offerte complessivamente. Nel computo delle ore devono essere indicate esclusivamente le figure professionali operanti presso i centri di distribuzione.		4			3,72			4	

3	Attività, azioni o proposte ad implementazione del servizio ed a totale carico dell'offerente coerenti con gli obiettivi delineati	38	3.2	Interventi di installazione di dispositivi che riducono il rumore percepito nei refettori, dove non già installati: - Scuola primaria Gandhi; - Scuola primaria Calvino. Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero di metri quadri di dispositivi che riducono il rumore, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: punti attribuiti = punti max X n. mq offerti dal concorrente numero max mq offerti		4			**0,71**			**4**	
			3.3	Valorizzazione dei prodotti tipici locali "Il paniere della Provincia di Torino" previsione di ulteriori somministrazioni rispetto a quelle previste nel capitolato, per i seguenti prodotti: grissini del Paniere, torcetto di Lanzo, mele biologiche del Piemonte. Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di somministrazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di somministrazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: p attribuiti = punti max X somministrazioni offerte dal concorrente numero max somministrazioni offerte		4			**0,23**			**4**	
			3.4	Somministrazione di prodotti biologici ulteriori rispetto a quelli già indicati nel capitolato, scelti fra i seguenti: olio extra vergine d'oliva, verdure surgelate (es. fagiolini, piselli, carote……), pesto e latte. Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di somministrazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di somministrazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: p attribuiti = punti max X somministrazioni offerte dal concorrente numero max somministrazioni offerte		4			**4**			**4**	
			3.5	Somministrazione di alimenti IGP, DOP ulteriori rispetto a quelli già indicati nel presente capitolato, scelti fra i seguenti: prosciutto crudo, bresaola.									

				Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di somministrazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di somministrazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: p attribuiti = punti max X somministrazioni offerte dal concorrente numero max somministrazioni offerte		2			0			2	
			3.6	Somministrazione di banane del mercato equo solidale almeno una volta al mese.			2			2			2
			3.7	Attuazione di menù giornalieri diversificati per ogni ordine di scuola Il punteggio sarà graduato sulla base del maggior numero di diversificazioni proposte. Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che offrirà il maggior numero di diversificazioni, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: p attribuiti = punti max X diversificazioni offerte dal concorrente numero max diversificazioni offerte		4			4			2,25	
			3.8	Introduzione di una percentuale pari al 20% di prodotti ittici da pesca sostenibile.			2			2			2
			3.9	Percorsi formativi rivolti al gruppo di lavoro della durata di almeno 6 ore, condotti da esperti di cui sia documentata l'esperienza nel settore della ristorazione scolastica a totale carico dell'offerente. Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero complessivo di ore annuali di formazione del personale impiegato nell'appalto, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: punti attribuiti = punti max X ore offerte dal concorrente numero max ore offerte		6			3,5			6	
			3.10	Progetti di educazione alimentare ed ambientale che devono tenere conto delle prescrizioni del DM 25/4/2011 (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di Ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari). Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta anche in rapporto all'esigenza di migliorare l'informazione e favorire un approccio più consapevole e un utilizzo più soddisfacente del servizio di ristorazione scolastica. Il punteggio verrà attribuito tenendo conto		6			1,69			6	

				delle ore di educazione alimentare/ambientale offerte per ogni anno scolastico Il punteggio massimo verrà attribuito al concorrente che offre il maggior numero complessivo di ore, mentre agli altri concorrenti verrà attribuito il punteggio in modo proporzionale applicando la seguente formula: punti attribuiti = punti max X ore offerte dal concorrente / numero max ore offerte L'elenco delle ore di educazione alimentare/ambientale offerte deve essere dettagliatamente indicato. Per l'attribuzione del punteggio la Commissione valutata l'opportunità e la realizzabilità del progetto proposto prenderà in considerazione esclusivamente il numero di ore offerte.									
4	Livello di qualità della organizzazione e del personale impiegato	20	4.1	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005:2008 rintracciabilità dei prodotti agroalimentari			2			**2**			**2**
			4.2	Possesso della certificazione UNI ISO 50001:2011 sistemi di gestione dell'energia			2			**0**			**2**
			4.3	Possesso della certificazione OSHAS 18001			2			**2**			**2**
			4.4	Disponibilità di un secondo centro di cottura di emergenza in grado di soddisfare tutti i servizi richiesti entro una distanza di 40 km dal palazzo comunale			2			**2**			**2**
			4.5	Strategie per il contenimento del turn over del personale	2			**0,80**			**2**		
			4.6	Esperienza della ditta nella gestione di servizi di ristorazione scolastica, **diversi da quelli dichiarati per assolvere al previsto requisito di ammissione**: Periodo: 5 anni: 01.01.2013 – 31.12.2017. **1 punto per ogni annualità;** **0,25 punti per tre mesi, frazione minima ammessa;** (da documentare mediante dichiarazioni, rese in originale, della committenza sia pubblica che privata. In caso di attività svolte in regime di impresa presso le proprie sedi, dichiarazione resa dal legale rappresentante).			5			**5**			**5**
			4.7	Formazione del personale interno inerenti l'oggetto dell'affidamento dell'incarico Periodo: 5 anni: 01.01.2013 – 31.12.2017. **0,25 punti** per ogni attività formativa, della durata minima di una giornata lavorativa (6 ore) da documentare come segue: a) copia conforme di			5			**5**			**5**

				attestati di partecipazione a formazioni gestite da terzi o dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante; b) dichiarazione del legale rappresentante circa le formazioni organizzate all'interno della struttura; (in entrambi i casi, dovranno essere esplicitati: soggetto erogatore, oggetto della formazione, durata, personale partecipante).										
	Totale	80			24	34	22	19,60	17,85	20	20,80	32,25	22
N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX	D	Q	T	D	Q	T
								EUTOURIST			CAMST		

Dalla tabella soprastante si evince pertanto che i punteggi complessivi sono:

- Eutourist New s.r.l.: 57,45;
- CAMST soc. coop. a r.l.: 75,05

Alle ore 16,00 il Presidente dichiara conclusi i lavori e scioglie la seduta, disponendo che le buste contenenti le offerte tecniche vengano nuovamente riposte nell'armadio sito nell'ufficio del Presidente di gara presso il palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino, armadio provvisto di idonea serratura, ove debbono essere conservate secondo i dettami dell'art. 19 del Disciplinare di gara.

La Commissione stabilisce che l'apertura della busta C "Offerta economica" avverrà martedì 19 giugno alle ore 14,00 presso la sede municipale della Città di Venaria Reale.

Di quanto precede è redatto il presente verbale

Letto, firmato e sottoscritto digitalmente

I componenti del Seggio di gara
dott. ssa Mara Miretti - Presidente
sig.ra Anna Del Viscovo - Componente
dott. Tonino Salerno - Componente

d.ssa Marianna Malengo- Segretario verbalizzante

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – CIG 74211796A4

7° VERBALE
DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

SESTA FASE – COMUNICAZIONE AGGIUDICAZIONE PROVVISORIA

L'anno DUEMILADICIOTTO il giorno DIECI del mese di LUGLIO alle ore 14,00 presso la sala consiliare della Città di Rivalta di Torino, con sede in Via Balma n. 5, si è riunita, per rendere la presente relazione come da mandato avuto, la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte della procedura aperta per l'affidamento in gestione dell'"*appalto della preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale*".
La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino n. 397 del 24/05/2018, è così composta:

Presidente: dott.ssa Mara Miretti – Dirigente del Settore Affari generali, legali e servizi alla persona del Comune di Rivalta di Torino;
Componenti: sig.ra Anna Del Viscovo – PO Responsabile Servizi Culturali del Comune di Rivalta di Torino
dott. Tonino Salerno – Dirigente del Settore Finanziario del Comune di Rivalta di Torino;

dotati di adeguata esperienza e professionalità tecnica nello specifico settore oggetto della gara;
Segretario verbalizzante: dott.ssa Marianna Malengo – PO Responsabile Servizi alla Persona del Comune di Rivalta di Torino.

Premesso che:

- il 24/05/2018 si è svolta la seduta per la valutazione della busta "*A – documentazione amministrativa*", che ha predisposto l'elenco dei concorrenti ammessi alla successiva fase di gara:
  Eutourist New s.r.l.;
  CAMST Soc. Coop. a r.l.
- in data 31/05/2018, 04/06/2018 e 07/06/2018 si sono svolte le sedute riservate per la valutazione delle buste "*B – Offerta tecnica*" presentate dalle due partecipanti;
- in data 19/06/2018 si è svolta la seduta pubblica della Commissione di gara per l'apertura della busta "*C – offerta economica*" e la valutazione della stessa, nel corso della quale è stata constatata l'anomalia dell'offerta della CAMST Soc. Coop. a r.l.;
- in data 22/06/2018 con PEC 18717 il RUP ha richiesto alla CAMST Soc. Coop. a r.l. la presentazione di documentazione giustificativa dell'offerta anormalmente bassa, assegnandole il termine perentorio di quindici giorni (scadenza ore 12,00 del 06/07/2018);

- in data 05/07/2018, prot. n. 20006, la CAMST Soc. Coop. a r.l. ha trasmesso la documentazione a giustificazione dell'offerta presentata, che di seguito si sintetizza:
  - la CAMST Soc. Coop. a r.l. ha indicato la specifica percentuale relativa alle voci di costo che concorrono a formare il valore totale dell'appalto nell'arco di tre anni, pari a € 3.207.444,457 oltre IVA e al netto degli oneri di sicurezza di € 18.251,40 non soggetti a ribasso:

VOCI DI COSTO	% INCIDENZA SUL PREZZO OFFERTO
Materie prime	28,88%
Costo del lavoro	57,88%
Trasporto	3,78%
Costi di gestione appalto	3,88%
Spese generali	3,03%
Oneri per la sicurezza aziendali	1,33%
Utile d'impresa	1,22%

  - per quanto concerne il costo delle materie prime ha illustrato il cd. "*modello misto di approvvigionamento*" attuato dall'azienda, che consta della possibilità di approvvigionamento diretto sul territorio regionale da fornitori locali nonché sulla piattaforma centralizzata CE.DI. (Centro distributivo centralizzato) della CAMST in provincia di Bologna, che consente una negoziazione diretta della Direzione Acquisti con i produttori;
  - al personale impiegato sarà applicato il nuovo CCNL Turismo – Comparto Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, in vigore dal 1 gennaio 2018; per i nuovi assunti ricoprenti determinate figure professionali (quali addetta al servizio mesa 6S) è altresì prevista l'applicazione del Contratto Multiservizi;
  - la voce "trasporto" si riferisce al costo del servizio per la veicolazione dei pasti dal Centro di Cottura di Rivoli ai refettori comunali;
  - nei costi di gestione si è tenuto conto dei costi fissi (quali quello per le analisi microbiologiche e chimiche, la formazione, la derattizzazione), di quelli variabili (es. materiali di consumo) e di quelli per le risorse tecniche, finanziarie e strumentali (es. progetti di educazione alimentare, attrezzature per la cottura in loco della pasta);
  - le spese generali afferiscono a voci quali le spese di gara e quelle per il mantenimento delle certificazioni di qualità;
  - i costi per la sicurezza aziendale sono stati calcolati sul numero del personale e dei pasti previsti per il servizio di refezione scolastica di Rivalta di Torino, analizzando altresì i costi dei DPI e la quota parte di formazione per singolo dipendente;
  - l'utile di impresa è la risultanza del prezzo unitario offerto cui sono stati sottratti i costi unitari di cui sopra; la CAMST Soc. Coop. a r.l. ha specificato di aver preferito rinunciare ad una parte del margine di guadagno pur di confermare la sua presenza nella zona, già fortemente colpita, in termini di riduzione dei posti occupazionali, a seguito degli esiti della gara d'appalto del servizio di refezione scolastica della Città di Torino.

Tutto ciò premesso;

Considerato che il RUP, coadiuvato dalla Commissione di gara riunitasi in seduta riservata, ha ritenuto congrue le giustificazioni rese dalla CAMST Soc. Coop. a r.l.;

Il Presidente della Commissione giudicatrice, data lettura del presente verbale e ritenuto congruo quanto presentato e sopra esposto, chiude la seduta, aggiudicando provvisoriamente l'appalto alla CAMST Soc. Coop. a r.l.

Di quanto precede è redatto il presente verbale

Letto, firmato e sottoscritto digitalmente

I componenti della Commissione di gara
dott. ssa Mara Miretti - Presidente
sig.ra Anna Del Viscovo - Componente
dott. Tonino Salerno - Componente
d.ssa Marianna Malengo- Segretario verbalizzante

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – CIG 74211796A4

6° VERBALE
DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

QUINTA FASE – VALUTAZIONE GIUSTIFICAZIONI ANOMALIA DELL'OFFERTA

L'anno DUEMILADICIOTTO il giorno DIECI del mese di LUGLIO alle ore 9,30 presso la sala riunioni del palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino, con sede in Via Balma n. 5, si è riunita, per rendere la presente relazione come da mandato avuto, la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte della procedura aperta per l'affidamento in gestione dell'"*appalto della preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale*".
La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino n. 397 del 24/05/2018, è così composta:

Presidente: dott.ssa Mara Miretti – Dirigente del Settore Affari generali, legali e servizi alla persona del Comune di Rivalta di Torino;
Componenti: sig.ra Anna Del Viscovo – PO Responsabile Servizi Culturali del Comune di Rivalta di Torino
dott. Tonino Salerno – Dirigente del Settore Finanziario del Comune di Rivalta di Torino;

dotati di adeguata esperienza e professionalità tecnica nello specifico settore oggetto della gara;
Segretario verbalizzante: dott.ssa Marianna Malengo – PO Responsabile Servizi alla Persona del Comune di Rivalta di Torino.

La Commissione di gara procede, in seduta riservata, a sostegno del RUP; all'esame della documentazione presentata dalla CAMST Soc. Coop. a r.l. a giustificazione dell'offerta presentata, ns. prot. n. 20006 del 05/07/2018.

Premesso che:
- il 24/05/2018 si è svolta la seduta per la valutazione della busta "*A – documentazione amministrativa*", che ha predisposto l'elenco dei concorrenti ammessi alla successiva fase di gara:
  Eutourist New s.r.l.;
  CAMST Soc. Coop. a r.l.
- in data 31/05/2018, 04/06/2018 e 07/06/2018 si sono svolte le sedute riservate per la valutazione delle buste "*B – Offerta tecnica*" presentate dalle due partecipanti;

- in data 19/06/2018 si è svolta la seduta pubblica della Commissione di gara per l'apertura della busta "*C – offerta economica*" e la valutazione della stessa, nel corso della quale è stata constatata l'anomalia dell'offerta della CAMST Soc. Coop. a r.l.;
- in data 22/06/2018 con PEC 18717 il RUP ha richiesto alla CAMST Soc. Coop. a r.l. la presentazione di documentazione giustificativa dell'offerta anormalmente bassa, assegnandole il termine perentorio di quindici giorni (scadenza ore 12,00 del 06/07/2018);
- in data 05/07/2018, prot. n. 20006, la CAMST Soc. Coop. a r.l. ha trasmesso la documentazione a giustificazione dell'offerta presentata, che di seguito si sintetizza:
  - la CAMST Soc. Coop. a r.l. ha indicato la specifica percentuale relativa alle voci di costo che concorrono a formare il valore totale dell'appalto nell'arco di tre anni, pari a € 3.207.444,457 oltre IVA e al netto degli oneri di sicurezza di € 18.251,40 non soggetti a ribasso:

VOCI DI COSTO	% INCIDENZA SUL PREZZO OFFERTO
Materie prime	28,88%
Costo del lavoro	57,88%
Trasporto	3,78%
Costi di gestione appalto	3,88%
Spese generali	3,03%
Oneri per la sicurezza aziendali	1,33%
Utile d'impresa	1,22%

  - per quanto concerne il costo delle materie prime ha illustrato il cd. "*modello misto di approvvigionamento*" attuato dall'azienda, che consta della possibilità di approvvigionamento diretto sul territorio regionale da fornitori locali nonché sulla piattaforma centralizzata CE.DI. (Centro distributivo centralizzato) della CAMST in provincia di Bologna, che consente una negoziazione diretta della Direzione Acquisti con i produttori;
  - al personale impiegato sarà applicato il nuovo CCNL Turismo – Comparto Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, in vigore dal 1 gennaio 2018; per i nuovi assunti ricoprenti determinate figure professionali (quali addetta al servizio mesa 6S) è altresì prevista l'applicazione del Contratto Multiservizi;
  - la voce "trasporto" si riferisce al costo del servizio per la veicolazione dei pasti dal Centro di Cottura di Rivoli ai refettori comunali;
  - nei costi di gestione si è tenuto conto dei costi fissi (quali quello per le analisi microbiologiche e chimiche, la formazione, la derattizzazione), di quelli variabili (es. materiali di consumo) e di quelli per le risorse tecniche, finanziarie e strumentali (es. progetti di educazione alimentare, attrezzature per la cottura in loco della pasta);
  - le spese generali afferiscono a voci quali le spese di gara e quelle per il mantenimento delle certificazioni di qualità;
  - i costi per la sicurezza aziendale sono stati calcolati sul numero del personale e dei pasti previsti per il servizio di refezione scolastica di Rivalta di Torino, analizzando altresì i costi dei DPI e la quota parte di formazione per singolo dipendente;
  - l'utile di impresa è la risultanza del prezzo unitario offerto cui sono stati sottratti i costi unitari di cui sopra; la CAMST Soc. Coop. a r.l. ha specificato di aver preferito rinunciare ad una parte del margine di guadagno pur di confermare la sua presenza nella zona, già fortemente colpita, in termini di riduzione dei posti occupazionali, a seguito degli esiti della gara d'appalto del servizio di refezione scolastica della Città di Torino.

Tutto ciò premesso;

Il RUP e la Commissione ritengono nel ritenere congrua la documentazione presentata a corredo dell'offerta.

Alle ore 10,30 il Presidente dichiara conclusi i lavori e scioglie la seduta riservata; le risultanze della presente seduta saranno comunicate il 10/07/2018 alle ore 14,00 in seduta pubblica presso la sala consiliare del Comune di Rivalta di Torino.

Di quanto precede è redatto il presente verbale

Letto, firmato e sottoscritto digitalmente

I componenti del Seggio di gara
dott. ssa Mara Miretti - Presidente
sig.ra Anna Del Viscovo - Componente
dott. Tonino Salerno - Componente

d.ssa Marianna Malengo- Segretario verbalizzante

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – CIG 74211796A4

5° VERBALE
DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

QUARTA FASE – APERTURA BUSTE "C - OFFERTA ECONOMICA"

L'anno DUEMILADICIOTTO il giorno DICIANNOVE del mese di GIUGNO alle ore 14,15 presso la sala consiliare della Città di Venaria Reale, con sede in Piazza Martiri delle Libertà n. 1, si è riunita, per rendere la presente relazione come da mandato avuto, la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte della procedura aperta per l'affidamento in gestione dell'"*appalto della preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale*".
La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino n. 397 del 24/05/2018, è così composta:

Presidente: dott.ssa Mara Miretti – Dirigente del Settore Affari generali, legali e servizi alla persona del Comune di Rivalta di Torino;

Componenti: sig.ra Anna Del Viscovo – PO Responsabile Servizi Culturali del Comune di Rivalta di Torino
dott. Tonino Salerno – Dirigente del Settore Finanziario del Comune di Rivalta di Torino;

dotati di adeguata esperienza e professionalità tecnica nello specifico settore oggetto della gara;
Segretario verbalizzante: dott.ssa Marianna Malengo – PO Responsabile Servizi alla Persona del Comune di Rivalta di Torino.

Premesso che:

- il 24/05/2018 si è svolta la seduta del Seggio di gara per la valutazione della busta "*A – documentazione amministrativa*", che ha predisposto l'elenco dei concorrenti ammessi alla successiva fase di gara:
  Eutourist New s.r.l.;
  CAMST Soc. Coop. a r.l.
- in data 31/05/2018, 04/06/2018 e 07/06/2018 si sono svolte le sedute riservate della Commissione di gara per la valutazione delle buste "*B – Offerta tecnica*" presentate dalle due partecipanti;

Tutto ciò premesso la Commissione di gara, come sopra nominata, constatata la regolarità della propria costituzione e la presenza di tutti i suoi componenti, procede all'apertura delle operazioni relative alla seduta pubblica di gara.
Assistono alla seduta i signori:

- Stefania Marengo e Luciano Gallo, intervenuti in rappresentanza della Eutourist New s.r.l.., con sede legale in Orbassano (TO) – Via Torino n. 31, muniti di regolare delega, acquisita agli atti dell'ufficio;
- Simona Picco, intervenuta in rappresentanza della Camst Soc. Coop. a r.l., con sede legale in Castenaso (BO), Via Tosarelli n. 318 – Fraz. Villanova, munita di regolare procura, acquisita agli atti dell'ufficio;

Il Presidente di gara dà lettura dei punteggi acquisiti dalle partecipanti con la valutazione delle buste "*B – offerta tecnica*", nonché dei relativi giudizi sintetici:

- Eutourist New s.r.l. punteggio 57,45
- CAMST Soc. Coop. a r.l. punteggio 75,05

Successivamente il Presidente della Commissione provvede all'apertura delle buste "*C – offerta economica*" contenenti le offerte economiche presentate dalle due ditte ammesse per verificare la presenza dei documenti richiesti dal disciplinare e procede con la siglatura degli stessi; provvede quindi alla lettura delle offerte:

- Eutourist New s.r.l. ribasso del 3,00%;
- CAMST Soc. Coop. a r.l. ribasso dell'11,690%

Applicando la formula non lineare di cui al punto 18.3 "*Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica*" del Disciplinare di gara

$Pi = Pmax * [(Ri/Rmax)^{\alpha}$

dove:

Pi = punteggio attribuito al concorrente i-esimo;
Pmax = punteggio massimo attribuibile all'offerta economica;
Ri = ribasso percentuale del concorrente i-esimo;
Rmax = ribasso percentuale dell'offerta migliore;

si ottengono i seguenti punteggi:

- Eutourist New s.r.l. $20 \times (3,00/11,690)^{0,4} = 11,61$
- CAMST Soc. Coop. a r.l. $20 \times (11,690/11,690)^{0,4} = 20,00$

Pertanto, sommando i punteggi dell'offerta tecnica con quelli dell'offerta economica si ottengono le seguenti risultanze:

- Eutourist New s.r.l. 57,45 + 11,61 = 69,06;
- CAMST Soc. Coop. a r.l. 75,05 – 20,00 = 95,05

L'offerta della CAMST Soc. Coop. a r.l. risulta anomala, ai sensi dell'art. 97, c. 3 del D.Lgs. n. 50/2016.

Il Presidente della commissione chiude la seduta alle ore 14,30, informando che si procederà alla verifica dell'anomalia dell'offerta.

Di quanto precede è redatto il presente verbale

Letto, firmato e sottoscritto digitalmente

I componenti della Commissione

dott. ssa Mara Miretti - Presidente
sig.ra Anna Del Viscovo - Componente
dott. Tonino Salerno - Componente
d.ssa Marianna Malengo- Segretario verbalizzante

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – CIG 74211796A4

1° VERBALE
DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

SECONDA FASE – APERTURA BUSTE "B - OFFERTA TECNICA"

L'anno DUEMILADICIOTTO il giorno VENTIQUATTRO del mese di MAGGIO alle ore 12,25 presso la sala giunta Città di Venaria Reale, con sede in Piazza Martiri delle Libertà n. 1, si è riunita, per rendere la presente relazione come da mandato avuto, la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte della procedura aperta per l'affidamento in gestione dell'"*appalto della preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale*".
La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino n. 397 del 24/05/2018, è così composta:

Presidente: dott.ssa Mara Miretti – Dirigente del Settore Affari generali, legali e servizi alla persona del Comune di Rivalta di Torino;
Componenti: sig.ra Anna Del Viscovo – PO Responsabile Servizi Culturali del Comune di Rivalta di Torino
dott. Tonino Salerno – Dirigente del Settore Finanziario del Comune di Rivalta di Torino;

dotati di adeguata esperienza e professionalità tecnica nello specifico settore oggetto della gara;
Segretario verbalizzante: dott.ssa Marianna Malengo – PO Responsabile Servizi alla Persona del Comune di Rivalta di Torino.

Premesso che:

- il 24/05/2018 alle ore 9,30 si è svolta la seduta del Seggio di gara per la valutazione busta "*A – documentazione amministrativa*" e per il trasferimento in conservazione della documentazione della busta "*C*", secondo i dettami dell'art. 19 del Disciplinare di gara;
- a seguito delle suddette operazioni il Seggio di gara, preso atto della correttezza e completezza di tutte le dichiarazioni rese e della documentazione fornita dalle ditte partecipanti, ha predisposto l'elenco dei concorrenti ammessi alla successiva fase di gara, dando atto che la verifica dei requisiti autocertificati dagli stessi sarebbe stata effettuata in sede di aggiudicazione, elenco pertanto così costituito:

N. ordine	Ragione Sociale
1	EUTOURIST NEW s.r.l.

2	CAMST Soc. Coop. a r.l.

La Commissione di gara, ricevute dal RUP le buste contenenti la documentazione amministrative e le offerte tecniche dei due concorrenti ammessi, dà avvio alle operazioni relative alla seconda fase di gara riguardante la valutazione delle offerte tecniche.
La Commissione procede preliminarmente a siglare le buste, recanti all'esterno la dicitura busta "*B - Offerta tecnica*", dei due concorrenti ammessi.
Il Presidente della Commissione giudicatrice provvede quindi all'apertura delle buste "*B*" contenenti le offerte tecniche presentate dalle due ditte ammesse per verificarne la presenza dei documenti richiesti dal disciplinare e procede con la siglatura degli stessi.
Da un primo esame la documentazione tecnica presentata da entrambe le concorrenti risulta formalmente regolare; la Commissione giudicatrice si riserva comunque un più compiuto esame delle stesse in seduta riservata.

Alle ore 12,40 il Presidente dichiara conclusi i lavori e scioglie la seduta, disponendo che le buste contenenti la documentazione amministrativa siano conservate, secondo i dettami dell'art. 19 del Disciplinare di gara, all'interno di un armadio, provvisto di idonea serratura, situato nei locali dell'ufficio della CUC, mentre le buste B contenenti le offerte tecniche siano conservate con analoghe modalità presso il Comune di Rivalta di Torino per procedere, in seduta riservata, all'esame dei progetti tecnici presentati dai concorrenti ammessi.

Di quanto precede è redatto il presente verbale

Letto, firmato e sottoscritto digitalmente

I componenti del Seggio di gara
dott. ssa Mara Miretti - Presidente
sig.ra Anna Del Viscovo - Componente
dott. Tonino Salerno - Componente
d.ssa Marianna Malengo- Segretario verbalizzante

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – CIG 74211796A4

VERBALE DEL SEGGIO DI GARA

PRIMA FASE - APERTURA PIEGHI ED ESAME DELLA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA FINALIZZATA ALL'AMMISSIONE ALLA GARA

L'anno DUEMILADICIOTTO il giorno VENTIQUATTRO del mese di MAGGIO alle ore 9,30 presso la sala giunta Città di Venaria Reale, con sede in Piazza Martiri delle Libertà n. 1, si è riunito, per rendere la presente relazione come da mandato avuto, il Seggio di gara per l'esame delle offerte della procedura aperta per l'affidamento in gestione dell'"*appalto della preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale*".
Il Seggio di gara, nominato con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino n. 397 del 24/05/2018, è così composto:

Presidente: dott.ssa Mara Miretti – Dirigente del Settore Affari generali, legali e servizi alla persona del Comune di Rivalta di Torino;

Componenti: sig.ra Anna Del Viscovo – PO Responsabile Servizi Culturali del Comune di Rivalta di Torino
dott. Tonino Salerno – Dirigente del Settore Finanziario del Comune di Rivalta di Torino;

dotati di adeguata esperienza e professionalità tecnica nello specifico settore oggetto della gara;

Segretario verbalizzante: dott.ssa Marianna Malengo – PO Responsabile Servizi alla Persona del Comune di Rivalta di Torino.

PREMESSO CHE

- con determinazione n. 183 del 20/03/2018 del Dirigente del Settore Affari Generali, legali e Servizi alla persona veniva indetta procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 50/2016, per l'affidamento in gestione del servizio di preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale, per un importo complessivo, IVA esclusa di € 3.650.280,00 di cui € 18.251,40 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;
- con determinazione n. 301 del 16/04/2018 del Responsabile della Centrale Unica di Committenza del Comune di Venaria Reale e Rivalta di Torino, venivano approvati in via definitiva gli atti di gara e dato avvio alla procedura di gara;

- secondo quanto prescritto nei documenti di gara, le offerte dovevano pervenire, pena l'esclusione, entro le ore 12:00 del giorno 23/05/2018, presso l'Ufficio Protocollo Generale del Comune di Venaria Reale;
- sempre secondo quanto precisato nei predetti atti, la prima seduta pubblica della gara, dedicata alla verifica dei documenti richiesti, doveva svolgersi alle ore 9,00 del giorno 24/05/2018, presso una sala aperta al pubblico situata presso il Comune di Venaria Reale con sede in Piazza Martiri della Libertà 1 – Venaria Reale;
- con determinazione del Responsabile Unico della Centrale di Committenza n. 397 del 24/05/2018 sono stati costituiti il Seggio di gara con l'incarico di procedere all'esame della documentazione di ammissione, nonché la Commissione giudicatrice, con il compito di procedere alla valutazione delle offerte sia tecniche che economiche, ed alla successiva proposta di aggiudicazione.

Tutto ciò premesso, alle ore 9,30 del giorno predetto, il Seggio di gara, come sopra nominato, constatata la regolarità della propria costituzione e la presenza di tutti i suoi componenti, procede all'apertura delle operazioni relative alla prima seduta pubblica di gara, consistenti nella verifica dei documenti e delle dichiarazioni richiesti dagli atti di gara, previa comunicazione ai concorrenti dei contenuti delle precedenti premesse.
Assistono alla seduta i signori:

- Maria Grazia Caponio - C.I. AR8481223 rilasciata dal Comune di Torino, intervenuta in rappresentanza della Camst Soc. Coop. a r.l., con sede legale in Castenaso (BO), Via Tosarelli n. 318 – Fraz. Villanova, munita di regolare procura, acquisita agli atti dell'ufficio;
- Luciano Gallo - C.I. AT8252230 rilasciata dal Comune di Torino, intervenuta in rappresentanza della Eutourist New s.r.l.., con sede legale in Orbassano (TO) – Via Torino n. 31, munito di regolare delega, acquisita agli atti dell'ufficio;

Il Seggio di gara prende atto che, come risulta dall'attestazione rilasciata dall'ufficio Protocollo Generale, sono pervenute n. 2 (due) buste.
Prima di procedere alla materiale apertura dei plichi, provvede a controllarne l'integrità e la chiusura in conformità a quanto stabilito dagli atti di gara, nonché a verificare la presenza sulle buste delle diciture previste dai medesimi documenti di gara e la tempestività del loro arrivo in relazione al termine fissato per la ricezione delle offerte.
In esito ai riscontri predetti il Seggio, accertato che tutte le buste pervenute risultano integre, prende atto che entro il termine perentorio delle ore 12,00 del giorno 23/05/ 2018 risultano pervenuti i plichi riferiti ai concorrenti di seguito specificati secondo l'ordine cronologico di arrivo:

N.ro ordine	Ragione Sociale	Sede Legale	Partita IVA	PEC
1	EUTOURIST NEW s.r.l. prot. n. 12347 del 23/05/2018	Via Torino 31 – 10043 Orbassano (TO)	11303820010	eutouristnew@legalmail.it
2	CAMST Soc. Coop. a r.l. prot. n. 12348 del 23/05/2018	Via Tosarelli 318 – Fraz. Villanova – 40055 Castenaso (BO)	00501611206	camst_ufficiogare@legalmail.it

Il Seggio di gara dà atto che si è provveduto a verificare l'esistenza di eventuali annotazioni riservate, presso il Casellario informatico dell'ANAC; dalle operazioni svolte non si evincono

elementi ostativi in capo ai concorrenti. La procedura di acquisizione dei partecipanti mediante il sistema AVCPass verrà effettuata in un momento successivo.
Successivamente, il Seggio di gara provvede, sempre in presenza dei soggetti sunnominati, all'apertura e alla verifica del contenuto dei plichi su dettagliati, che risultano pervenuti entro il termine stabilito.
Per ognuno dei concorrenti il Seggio di gara procede alla verifica del contenuto della busta "*A – documentazione amministrativa*" e di tutti i documenti in essa contenuti al fine di verificarne la rispondenza con le prescrizioni degli atti di gara.
L'esame primariamente effettuato è incentrato in particolar modo sulla verifica della presenza - all'interno della busta "*A*" - della documentazione prevista a pena di esclusione; successivamente vengono controllati sia la completezza delle dichiarazioni presentate sia la regolarità formale delle stesse.
Da tale esame sommario risulta quanto di seguito riportato:

N.ro Ordine	Ragione Sociale	Esito verifica documentazione
1	EUTOURIST NEW s.r.l.	Il Seggio di gara rileva che: - l'istanza di partecipazione alla gara risulta regolare; - la garanzia provvisoria è stata prestata in misura dimidiata poiché la società risulta in possesso delle certificazioni ex art. 93 D.Lgs. n. 50/2016 e smi. L'importo risulta corretto. La predetta garanzia avendo i requisiti prescritti per legge viene riconosciuta idonea ed accettata; - é presente la ricevuta di avvenuto pagamento del contributo di € 141,20 nei confronti dell'ANAC così come il PassOE; - il patto di integrità è stato regolarmente sottoscritto. La documentazione presentata risulta regolare.
2	CAMST Soc. Coop. a r.l.	La Seggio di gara rileva che: - l'istanza di partecipazione alla gara risulta regolare; - la garanzia provvisoria è stata prestata in misura dimidiata poiché la società risulta in possesso delle certificazioni ex art. 93 D.Lgs. n. 50/2016 e smi. L'importo risulta corretto. La predetta garanzia avendo i requisiti prescritti per legge viene riconosciuta idonea ed accettata; - é presente la ricevuta di avvenuto pagamento del contributo di € 141,20 nei confronti dell'ANAC così come il PassOE; - il patto di integrità è stato regolarmente sottoscritto. La documentazione presentata risulta regolare.

Si dà atto che la sig.ra Maria Grazia Caponio, rappresentante della CAMST Soc. Coop. a r.l., comunica di essere a conoscenza del fatto che il contratto di locazione del centro di cottura della EUTOURIST NEW s.r.l. risulta disdettato.
Il seggio di gara, preso atto della segnalazione, si riserva di effettuare le opportune verifiche.

Alle ore 10,45 la sig.ra Maria Grazia Caponio lascia definitivamente la sala in cui si svolge la seduta.

Al termine dei riscontri effettuati il Seggio di gara, preso atto della correttezza e completezza di tutte le dichiarazioni rese e della documentazione fornita dalle ditte partecipanti, predispone l'elenco dei concorrenti che vengono ammessi alla successiva fase di gara, dando atto che la verifica dei requisiti autocertificati dagli stessi sarà effettuata in sede di aggiudicazione.
Risultano pertanto ammesse alla procedura le seguenti ditte:

N. ordine	Ragione Sociale
1	EUTOURIST NEW s.r.l.
2	CAMST Soc. Coop. a r.l.

Il Seggio di gara, al fine di tutelare il principio di segretezza delle offerte, adotta le seguenti modalità di conservazione dei plichi e di loro trasferimento dal Seggio stesso alla Commissione aggiudicatrice:

- si procede a prelevare dai singoli plichi presentati dai concorrenti tutte le buste "*C - Offerta economica*" contenenti le offerte economiche; dette buste "*C*" vengono racchiuse tutte in un unico plico denominato "*Offerte economiche*", sigillato con nastro adesivo trasparente e controfirmato su tutti i lembi di chiusura dai componenti del Seggio di gara e dal sig. Luciano Gallo, intervenuto in rappresentanza della Eutourist New s.r.l. ed ancora presente alla seduta;
- il plico contenente le buste "*C*" dei concorrenti viene conservato nella cassaforte dell'ufficio Legale, Contratti e CUC, fino alla prossima seduta pubblica di gara.

Il Seggio di gara provvede pertanto alla trasmissione delle buste contenenti la documentazione amministrativa e le offerte tecniche alla Commissione di gara.

Le operazioni finalizzate all'ammissione dei concorrenti alla gara si concludono alle ore 12,20.

Letto, firmato e sottoscritto digitalmente
I componenti del Seggio di gara
dott. ssa Mara Miretti - Presidente
sig.ra Anna Del Viscovo - Componente
dott. Tonino Salerno - Componente

dott.ssa Marianna Malengo- Segretario verbalizzante

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA
Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino

PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DELLA PREPARAZIONE, FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E ASILI NIDO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE – CIG 74211796A4

2° VERBALE
DELLA COMMISSIONE GIUDICATRICE

TERZA FASE – VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

L'anno DUEMILADICIOTTO il giorno TRENTUNO del mese di MAGGIO alle ore 13,50 presso la sala riunioni del palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino, con sede in Via Balma n. 5, si è riunita, per rendere la presente relazione come da mandato avuto, la Commissione giudicatrice per l'esame delle offerte della procedura aperta per l'affidamento in gestione dell'"*appalto della preparazione, fornitura, distribuzione dei pasti per il servizio di ristorazione scolastica e asili nido a ridotto impatto ambientale*".
La Commissione giudicatrice, nominata con determinazione del Responsabile della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di Venaria Reale e Rivalta di Torino n. 397 del 24/05/2018, è così composta:

Presidente: dott.ssa Mara Miretti – Dirigente del Settore Affari generali, legali e servizi alla persona del Comune di Rivalta di Torino;
Componenti: sig.ra Anna Del Viscovo – PO Responsabile Servizi Culturali del Comune di Rivalta di Torino
dott. Tonino Salerno – Dirigente del Settore Finanziario del Comune di Rivalta di Torino;

dotati di adeguata esperienza e professionalità tecnica nello specifico settore oggetto della gara;
Segretario verbalizzante: dott.ssa Marianna Malengo – PO Responsabile Servizi alla Persona del Comune di Rivalta di Torino.

La Commissione di gara procede, in seduta riservata, all'esame delle offerte tecniche secondo l'ordine cronologico di arrivo al protocollo della Città di Venaria Reale, offerte le cui buste sono state conservate secondo le modalità ex art. 19 del Disciplinare di gara, all'interno di un armadio, provvisto di idonea serratura, sito nell'ufficio del Presidente di gara presso il palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino.

Prima di iniziare la lettura del progetto la Commissione di gara ribadisce i criteri da adottare per l'attribuzione dei punteggi:

- punteggi discrezionali: i punteggi saranno attribuiti secondo i dettami del punto 18.2 "*Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara, che qui si riporta:

"A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base della seguente griglia di valori:

Giudizio	*Criterio motivazionale*	*Coefficiente*
OTTIMO	*Contenuto dell'offerta ben strutturato che sviluppa in modo chiaro, preciso ed approfondito l'argomento richiesto*	*1,00*
DISTINTO	*Contenuto dell'offerta strutturato che sviluppa l'argomento con alcuni approfondimenti*	*0,80*
BUONO	*Contenuto dell'offerta adeguato che sviluppa l'argomento senza particolari approfondimenti*	*0,60*
SUFFICIENTE	*Contenuto dell'offerta accettabile ma poco strutturato e poco sviluppato*	*0,40*
SCARSO	*Contenuto dell'offerta mediocre e non sufficientemente sviluppato*	*0,20*
INSUFFICIENTE	*Contenuto dell'offerta carente, generico ed inadeguato*	*0,00*

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, sulla base del metodo dell'interpolazione lineare."

- punteggi tabellari: i punteggi saranno attribuiti secondo i dettami del punto 18.2 "*Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica*" del disciplinare di gara, che qui si riporta nella parte di interesse:
  "*Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna "T" della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.*"

- punteggi quantitativi: sono attribuibili solamente nel momento in cui siano stati letti i progetti di entrambe le ditte concorrenti, in quanto basati su formule.

Pertanto i punteggi discrezionali e quelli tabellari saranno attribuiti alla fine della lettura dei singoli progetti, mentre quelli quantitativi potranno essere attribuiti solamente previa comparazione dei progetti.

Il Presidente di gara procede pertanto alla lettura del progetto tecnico presentato dalla Eutourist New s.r.l.

Il progetto si presenta dettagliato nel suo complesso; alcuni aspetti sono stati valorizzati molto bene, altri meno, ma sono risultati comunque sempre interessanti.
In particolare è stata apprezzata la dettagliata esposizione delle "politiche generali" di organizzazione del servizio, quali la garanzia della tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti e l'utilizzo del cd. "criterio F.I.F.O." per l'organizzazione del magazzino, nonché la descrizione delle modalità attraverso cui si intende organizzare il servizio stesso, cui si ritiene debba afferire, altresì, l'utilizzo del sistema di E.MEAL SCHOOL, ampiamente descritto in base al sub-criterio di cui al punto 2.3 della tabella di cui all'art. 18 del Disciplinare di gara.
La descrizione del piano di lavoro per la sanificazione è risultata ben strutturata e rispondente alle richieste.
I progetti di recupero di eccedenze alimentari sono risultati essere realizzabili e strutturati, l'offerta sviluppa in modo adeguato l'argomento.
Per quanto concerne le modalità attraverso cui si intende monitorare l'andamento del servizio quanto descritto è risultato generico e carente, non adeguatamente sviluppato; quanto descritto attiene, come sopra detto, al tema dell'organizzazione del servizio, ma non a quanto richiesto al punto 2.3. della tabella di cui all'art. 18 del Disciplinare di gara e non entra nel merito di come ciò possa impattare nel monitoraggio del servizio.

La descrizione delle strategie per il contenimento del turn over del personale risulta illustrata in maniera scarsa, in quanto è incentrata sulla rassicurazione della garanzia del servizio, anziché sulle strategie di fidelizzazione del personale.

I punteggi discrezionali, da riparametrare, attribuiti alla Eutourist New s.r.l. sono pertanto i seguenti:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	COEFFICIENTE ATTRIBUITO
1	Completezza, comprensibilità, coerenza interna ed esterna	1.1	Rispondenza del progetto agli obiettivi indicati, all'articolazione richiesta ed agli elementi essenziali prescritti.	4	1
		1.2	Modalità attraverso cui si intende organizzare il servizio nel suo complesso, tenendo conto delle articolazioni dalle quali è costituito, con esplicitazione delle soluzioni gestionali.	6	1
2	Analisi della proposta progettuale secondo i seguenti sub-elementi	2.1	Piano di lavoro inerente la sanificazione dei locali e delle attrezzature, con indicazione dei protocolli, delle metodologie, degli strumenti e dei prodotti chimici impiegati.	4	1
		2.2	Progetti recupero eccedenze alimentari. Vengono valutati in base all'adeguatezza e realizzabilità della proposta, valorizzando soluzioni che prevedono tra i beneficiari cittadini bisognosi	4	1
		2.3	Esplicitazione delle modalità attraverso cui si intende monitorare l'andamento del servizio compresa la definizione di un articolato sistema di indicatori di valutazione ed illustrazione delle modalità per il monitoraggio della soddisfazione dell'utenza	4	0,20
4	Livello di qualità della organizzazione e del personale impiegato	4.5	Strategie per il contenimento del turn over del personale	2	0,40

Per quanto concerne i punteggi tabellari, le risultanze per la Eutourist New s.r.l. sono i seguenti:

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE		SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI T MAX	PROPOSTE EUTOURIST	T
3	Attività, azioni o proposte ad implementazione del servizio ed a totale carico dell'offerente coerenti con gli obiettivi delineati	3.6	Somministrazione di banane del mercato equo solidale almeno una volta al mese.	2	Somministrazione almeno una volta al mese	2
		3.8	Introduzione di una percentuale pari al 20% di prodotti ittici da pesca sostenibile.	2	SI'	2
4	Livello di qualità dell'organizzazione e del personale impiegato	4.1	Possesso della certificazione UNI EN ISO 22005:2008 rintracciabilità dei prodotti agroalimentari	2	SI' UNI EN ISO 22005:2008	2
		4.2	Possesso della certificazione UNI ISO 50001:2011 sistemi di gestione dell'energia	2	NO	0
		4.3	Possesso della certificazione OSHAS 18001	2	SI' OSHAS 18001	2

		4.4	Disponibilità di un secondo centro di cottura di emergenza in grado di soddisfare tutti i servizi richiesti entro una distanza di 40 km dal palazzo comunale	2	SI'	2
		4.6	Esperienza della ditta nella gestione di servizi di ristorazione scolastica, **diversi da quelli dichiarati per assolvere al previsto requisito di ammissione**: Periodo: 5 anni: 01.01.2013 – 31.12.2017. **1 punto per ogni annualità;** **0,25 punti per tre mesi, frazione minima ammessa;** (da documentare mediante dichiarazioni, rese in originale, della committenza sia pubblica che privata. In caso di attività svolte in regime di impresa presso le proprie sedi, dichiarazione resa dal legale rappresentante).	5	SI'	5
		4.7	Formazione del personale interno inerenti l'oggetto dell'affidamento dell'incarico Periodo: 5 anni: 01.01.2013 – 31.12.2017. **0,25 punti** per ogni attività formativa, della durata minima di una giornata lavorativa (6 ore) da documentare come segue: a) copia conforme di attestati di partecipazione a formazioni gestite da terzi o dichiarazione sottoscritta dal Legale Rappresentante; b) dichiarazione del legale rappresentante circa le formazioni organizzate all'interno della struttura; (in entrambi i casi, dovranno essere esplicitati: soggetto erogatore, oggetto della formazione, durata, personale partecipante).	5	SI'	5

Alle ore 16,30 il Presidente dichiara conclusi i lavori e scioglie la seduta, disponendo che le buste contenenti le offerte tecniche vengano nuovamente riposte nell'armadio sito nell'ufficio del Presidente di gara presso il palazzo municipale della Città di Rivalta di Torino, armadio provvisto di idonea serratura, ove debbono essere conservate secondo i dettami dell'art. 19 del Disciplinare di gara.

Di quanto precede è redatto il presente verbale

Letto, firmato e sottoscritto digitalmente

I componenti del Seggio di gara
dott. ssa Mara Miretti - Presidente
sig.ra Anna Del Viscovo - Componente
dott. Tonino Salerno - Componente

d.ssa Marianna Malengo- Segretario verbalizzante